

Snikers Menaz torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 15 kašika mlevenog neslanog kikirikija
- 1 kašika brašna
- 2 kašike ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 15 žumanaca
- 3 celajajeta
- 300 g šecera u prahu
- 200 g čokolade
- 400 g maslaca ili margarina
- vanila

Priprema

Kore: Umutiti 15 belanaca u cvrst sneg. Dodati 15 kašika šecera i umutiti mikserom. Staviti u belanca 15 kašika kikirikija, brašno, prašak za pecivo. Lagano varljacom umešati sastojke, da ne bi belanca spala. Polako dodati 2 kašike ulja, koje služi da se kore prilikom pečenja ne skupljaju. Podeliti masu na 4 dela i peci. Ili još bolje ko ima tanke plehice na njima peci. Tako izađe 10 korica. Ako su četvrtasti plehovi, onda koristiti pleh srednje velicine, a ako su okrugli prečnik od 30 cm.

Fil: Umutiti dobro 15 žumanaca sa tri cela jajeta. Dodati 300 g šecera u prahu i vanilu (vanilin šecer 3 kesice ili ekstrat vanile ili celu mahunu vanile). Mutiti mikserom dok se smesa ne udvostruci i pobeli. Staviti da se fil kuva na pari. Fil je ukuvan kada se pojave mehurici i varljacom kada po dnu povucete ostane trag. U vruc fil dodati 200 g cokolade i mešati dok se ne rastopi. Ostaviti fil da se skroz ohladi i onda dodati umucen maslac ili margarin. Umutiti dobro.

Filovanje: Filovati redosledom kora - fil dok se ne utroši. Celu tortu filom premazati. Ukrašavanje možete po želji: mleveni kikiriki, cokoladni šlag, rendana cokolada....

Savet

Najvea radost moje dece je kada pravim okoladne torte i kolae. A tu je Menaž okolada nezamenljiva. Samo sa njom torta dobija na teksturi, punoi i kvalitetu. Zato su i omiljene kod moje dece, a i kod prijatelja.